

# Christmas Character Buffet Party

## Disney's Hotel New York

### Type : Buffet

Service ..... 20h / 8 p.m.

Menu adulte *Adult menu* ..... 259€

Menu enfant *Children's menu* ..... 69€

### Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

### Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

### Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël  
*Meet and greet with Disney Characters and Santa Claus*
- Ateliers récréatifs pour les enfants  
*Entertaining workshops for children*



# Christmas Character Buffet Party

## Entrées

Velouté de céleri aux châtaignes, crème fouettée aux champignons des bois  
Banc de fruits de mer et huîtres  
Trilogie de saumons (fumé, mariné, gravelax), mini blinis, salade de pommes à l'aneth, crème à la vodka  
Salade de Noël : Mesclun de salade, fruits secs, œufs de cailles, magret de canard fume, croûtons, dés de roquefort, marrons, vinaigrette à l'huile de truffes  
« Petites pièces des fêtes » :  
Lingot de foie gras au Sauternes, chutney de fruits secs  
Croustade de crabe aux agrumes  
Mini cupcake aux morilles, ganache au foie gras  
Croustade au tarama d'oursin  
Mousse de chèvre au piment d'Espelette  
Tartare de dorade au yuzu, espuma à la vanille

## Plats

Suprême de pintade, farce fine, marrons braisés, réduction au vin et crème de cassis  
Boudin blanc truffé, pommes caramélisées, jus au porto  
Médaillon de lotte et coquillages, riz sauvage beurre blanc au champagne  
Pâtes farcies aux écrevisses, crème réduite à l'huile de noisette  
Fricassée de St-Jacques, petits légumes, jus d'étrilles  
Filet de bœuf à la plancha, jus corsé aux morilles, poêlée de haricots verts et tomates confites  
Carré d'agneau rôti, jus simple au romarin et tomates confites, polenta  
Filet d'oie glacé au miel et épices douces, chutney de poires

## Accompagnements

Poêlée de légumes au beurre d'échalotes  
Mijotée de pommes de terre aux cèpes

## Buffet enfant

Saumon fumé et tagliatelles de concombre  
Sélection de charcuteries fines  
Mini brochettes de tomates et mozzarella  
Petites gougères à l'emmental  
Cocktail de crevettes en verrine  
Suprême de volaille farci aux petits légumes  
Pommes de terre noisette  
Poêlée d'haricots verts et tomates confites  
Dos de Cabillaud rôti, beurre blanc à la ciboulette  
Cassolette de conchiglie au basilic

## Fromages

Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

## Desserts

Le grand buffet des desserts de Noël

## Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau  
Vin blanc : Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne  
Vin rouge : Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild  
Champagne : Tsarine Cuvée Premium

## Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante



# *Christmas Character Buffet Party*

## **Starters**

*Cream of celery soup with chestnuts, whipped cream with wild mushrooms*

*Seafood and oyster bar*

*Trio of salmon (smoked, marinated, gravadlax), mini blinis, apple salad with dill, vodka cream*

*Christmas Salad:*

*Mesclun salad, dried fruits, quail's eggs, smoked duck breast, croutons, roquefort cubes, chestnuts, truffle oil vinaigrette*

*"Little festive bites":*

*Foie gras ingot with Sauternes, dried fruit chutney*

*Crab croustade with citrus fruits*

*Mini morel mushroom cupcake, foie gras ganache*

*Sea urchin taramasalata croustade*

*Goat's cheese mousse with Espelette pepper*

*Sea bream tartare with yuzu, vanilla foam*

## **Main Dishes**

*Guinea fowl supreme, fine stuffing, braised chestnuts, blackcurrant wine reduction*

*White pudding with truffles, caramelised apples, Port jus*

*Monkfish and shellfish medallion, wild rice with champagne beurre blanc*

*Crayfish-filled pasta, hazelnut oil cream reduction*

*King scallop fricassée, baby vegetables, swimmer crab jus*

*Fillet of beef "plancha", rich jus with morel mushrooms,*

*pan-fried green beans and confit tomatoes*

*Roast rack of lamb, simple rosemary and confit tomato jus, polenta*

*Goose fillet glazed with honey and sweet spices, pear chutney*

## **Side Dishes**

*Pan-fried vegetables in shallot butter*

*Slow-cooked potatoes with porcini mushrooms*

## **Children's Buffet**

*Smoked salmon with cucumber tagliatelle*

*Selection of fine cold meats*

*Mini tomatoes and mozzarella skewers*

*Small emmental gougères*

*Prawn cocktail verrine*

*Stuffed chicken supreme with baby vegetables*

*Noisette potatoes*

*Pan-fried green beans and confit tomatoes*

*Roast cod loin, beurre blanc with chives*

*Conchiglie casserole with basil*

## **Cheeses**

*Selection of cheeses and dried fruits, walnut bread*

## **Desserts**

*Grand Christmas dessert buffet*

## **Adult Drinks**

*½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water*

*White wine: Bourgogne AOC Chardonnay - La Chablisienne*

*Red wine: Bordeaux AOC - Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild*

*Champagne: Tsarine Cuvée Premium*

## **Children's Drinks**

*Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink*

